

Kynuté broskvové knedlíky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2130 kalorií , 40 g cukrů , 23 g tuků , 57 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-broskvove-knedliky>

Příprava

Do 100 ml vlažného mléka vsypeme cukr, rozdrobíme droždí a necháme vykynout kvásek. Do mísy dáme mouku, vejce, máslo, sůl a kvásek. Zaděláme těsto, důkladně propracujeme a necháme na teplém místě vykynout asi 1 hodinu. Vál posypeme moukou, lžící nabíráme vykynuté těsto a děláme z něj na válu kopečky. Do středu každého vkládáme kousek broskve, pečlivě zabalíme a necháme ještě asi 12 minut kynout. Knedlíky vkládáme do vařící osolené vody a vaříme zakryté 5 minut. Potom je opatrně obrátíme a vaříme bez zakrytí dalších 5 minut. Uvařené knedlíky vyjmeme a vidličkou propícháme. Ještě teplé knedlíky rozdělíme na talíře, přelijeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem.

Ingredience

- ✓ 350 ml vlažného mléka
- ✓ 1 špetka cukru krupice
- ✓ 15 g droždí (kvasnic)
- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžíce rozpuštěného másla
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 500 g broskví

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Místo másla můžeme knedlíky přelit zakysanou smetanou.



